40e Année — N° 35 2 Septembre 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — Les orages de grêle du 22 août. La vinification des vendanges sèches et des vendanges grêlées ; — Correction des vendanges à l'aide de raisins d'achat ; — La situation des vignobles et le marché des vins.
E. Marchand	La situation du vignoble Girondin.
Louis Mallet	La sécheresse en 1923.
N.	Nouveau tarif des colis agricoles.
V. Vermorel	L'Eudémis en Beaujolais.
Bibliographie.	Quimica, Viticultura, Enologica, par N. G. de los Salmones et Marcilla Arrazola. — Palmipèdes et lapins, par Louis Brèchemin.
	Bulletin Commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Les Orages de grêle du 22 août. La vinification des vendanges sèches et des vendanges grêlées.

Notre précédent numéro était déjà imprimé, lorsque nous est parvenue la nouvelle des dévastations causées dans la région de Béziers et sur divers point de l'Aude par de violents orages de grêle. Les pertes sont énormes, dans plusieurs communes la récolte peut être considérée comme entièrement perdue, et dans nombre d'autres, considérablement réduite.

A l'époque où nous sommes, le mal est irréparable, on ne saurait songer à retailler même les vignes les plus atteintes.

La seule chose à faire est de pratiquer un traitement cuprique, pour enrayer, dans la mesure du possible (1) le développement du Rot blanc (Coniothyrium) qui achève souvent de détruire le peu de récolte restant sur les ceps grêlés. Un second sulfatage, peut-être

(1) L'action du cuivre sur le Coniothyrium a été contestée.

aussi un soufrage, seraient également utiles lorsque les sarments plus ou moins meurtris auront produit de nouvelles feuilles.

— Pendant ce temps, d'autres régions, même assez voisines de celles qui viennent d'être dévastées, continuent à souffrir de la sécheresse ; les grains restent petits et ne mûrissent pas, les feuilles sont en partie tombées, les vendanges y seront tardives et la vinification demandera des soins particuliers. Il en est de même pour les vignes grêlées.

*
* *

I. *Vinification des vendanges souffrant de la sécheresse*

Tout d'abord, à notre avis, il n'y a pas lieu de se presser de vendanger, — exception faite pour les vignes fortement infestées d'eudémis ou de cochylis. — Non seulement les grains sont petits, mais ils ne sont pas mûrs, tant s'en faut, et ils ne donneraient actuellement, quels que soient les procédés employés, que des vins très acides, peu alcooliques, de mauvaise qualité.

A l'époque où nous voici arrivés, on peut escompter soit des pluies, soit, sur le littoral tout au moins, des vents marins dont l'humidité contribuerait à faire grossir et mûrir le raisin.

Il est à craindre, cependant, que même si des circonstances favorables se réalisent, les grains n'acquièrent pas leur grosseur normale, et que la proportion des rafles par rapport au moût ne reste excessive. Les vins faits dans ces conditions ont le défaut de présenter une grande âpreté.

Le meilleur moyen d'éviter cet inconvénient consiste à égrapper totalement ou partiellement la récolte. Pour les propriétaires qui possèdent un fouloir-égrappoir, le problème est résolu d'avance ; ailleurs, on devrait s'ingénier pour pratiquer tout au moins un égrappage partiel.

Dans le cas où cette opération ne pourrait être réalisée, il est indiqué de faire des cuvaisons aussi brèves que possible, trois ou quatre jours ; la fermentation s'achèvera fort bien après le soutirage.

Il est entendu que, mieux encore que pour les vendanges normales, il est utile de sulfiter à la cuve, soit avec de l'anhydride sulfureux pur, soit avec l'un des produits spéciaux préparés par divers fabricants (1).

(1) Ne s'adresser qu'à des Maisons sérieuses et non au premier venu, habile faiseur de boniments.

Si les raisins sont restés *sains*, sans pourriture, une dose de 4 à 5 grammes d'anhydride sulfureux correspondant à 8 ou 10 grammes de métabisulfite est suffisante pour 100 kilos de vendange ; au cas contraire et suivant le degré d'altération des raisins, il conviendrait d'employer au moins 10 grammes d'anhydride sulfureux, ou quantité correspondante de métabisulfite.

Dans cette dernière hypothèse, il serait également utile d'ajouter 5 à 10 grammes de phosphate d'ammoniaque pur par 100 kilos de récolte (1).

*
* *

II. *Vinification des vendanges grêlées*

La question a été traitée par M. Ventre dans le *Progrès* du 2 septembre 1917. Pour ceux de nos lecteurs qui ne recevaient pas le journal à cette époque, nous reproduisons les parties essentielles de cette étude :

L'importance du mal peut être plus ou moins grande, selon que l'accident arrive de bonne heure et avant que les raisins aient véré, ou bien, s'il arrive plus tard, quand les raisins sont en voie de maturation. Dans le premier cas, on n'a pas à tenir grand compte, au point de vue de la vinification, des grains touchés, car ceux-ci ne parviendront pas, vraisemblablement, jusque-là ; si, par contre, les raisins sont en voie de maturation, et si le dégât est important, il se produit dans le raisin un déséquilibre entre les diverses parties de la grappe, et la proportion de rafles devient très supérieure à celle que l'on rencontre dans une vendange saine. Il faudra donc chercher, si on veut obtenir des produits sensiblement normaux, à rétablir l'équilibre détruit, soit en faisant appel à des moyens mécaniques (égrappage), ou à des moyens purement œnologiques tels que cuvages cours et fermentations actives.

Ce phénomène du déséquilibre entre les différentes parties de la grappe se retrouve encore dans la plupart des autres maladies atteignant le grain du raisin : par conséquent, toutes les mesures qui devront être prises dans le cas de grêle pourront s'appliquer indifféremment au traitement des vendanges atteintes, soit par le Mildiou, soit par la Cochylis et l'Eudémis. Les vinifications ne varieront entre elles que par certains détails particuliers à chacune de ces maladies.

Comme la rafle et la pellicule contiennent des quantités appréciables de tanin et d'eau, si leur proportion par rapport au poids de moût augmente, le vin obtenu se ressentira de cette augmentation de matériaux solides. Il sera plus dur, moins alcoolique et moins acide. Sa composition se rapprochera de celui obtenu, en faisant cuver une quantité déterminée de moût avec deux fois, ou plus, la quantité de rafles correspondantes. La différence entre ce produit et un produit normal pourra être très grande et, dans la majorité des cas, appréciable.

---

(1) Revoir, sur cette question, l'article de M. Hugues : « Les effets de la sécheresse sur la composition des vins », dans le *Progrès* du 7 septembre 1919, page 223.

Il y aura donc lieu, comme il a déjà été dit, de recourir aux moyens mécaniques si l'exploitation possède un égrappoir, et, dans le cas contraire, à des cuvages très courts. Dans ces conditions, ou on enlèvera le superflu de matériaux solides, ou, par un cuvage très court, on empêchera la dissolution des matières astringentes et la diffusion des matières aqueuses.

Indépendamment de cet excès de matières tanniques, le mal peut être encore plus grand quand les vendanges sont grêlées peu avant la cueillette. On court alors le risque de voir les vins produits par une telle vendange présenter, en dehors des défauts de constitution signalés, une propension toute particulière à la tourne ou à la piqûre. En effet, le grain de raisin étant blessé laisse exsuder du moût qui ne tarde pas à devenir le siège de fermentations alcoolique et acétique.

Nous avons eu l'occasion en 1904 de faire un certain nombre d'expériences sur les vendanges grêlées, et nous avons pu nous convaincre, dans tous les cas, de la présence dans le milieu de germes nuisibles.

Seule une vinification rationnelle est susceptible de corriger le produit obtenu et de le ramener à une constitution sensiblement normale.

Voici les résultats obtenus en vinifiant simultanément deux parties de vendange grêlée, l'une normalement, l'autre en utilisant l'acide sulfureux et les pieds de cuve :

Composition des Moûts

Sucre par litre	165 gr. »
Acidité totale en acide sulfurique	5 gr. 4
Acidité volatile	0 gr. 367

Composition des Vins

	Fermentation normale	Sulfité et Levuré
Densité à 15°	998.2	998.3
Alcool o/o	8°85	9°5
Acidité totale	4.30	4.96
Acidité volatile	1.324	0.733
Extrait sec à 100°	23.10	24.60
Crême de tartre	2.82	4.60
Tanin	1.80	1.97
Examen microscopique	Ascescence et tourne	Levures et quelques bâtonnets

L'étude de la composition des moûts nous indique que la fermentation acétique existait déjà et que les raisins portaient en eux des germes qui, aidés par un temps favorable ou une cueillette trop tardive, auraient pu amener la perte totale du produit.

En résumé, la technique à suivre dans le cas de vendanges grêlées pour obtenir des vins loyaux et marchands sera la suivante :

1° Rétablir dans la mesure du possible l'équilibre entre les différentes parties de la grappe, en enlevant les grappes sèches et en pratiquant un égrappage consciencieux, total ou partiel suivant l'importance du mal ;

2° Sulfiter la vendange en employant de préférence les solutions sulfureuses ammoniacales phosphatées qui, tout en permettant un assainissement de la vendange, mettent à la disposition des levures les principes nutritifs nécessaires à leur développement et à leur activité ;

3° Réduire la durée du cuvage au strict minimum, et ne jamais dépasser trois ou quatre jours, en ayant soin de pratiquer un certain nombre de remontages dans le but : d'aider le développement des levures, d'oxyder l'acide sulfureux en excès, et éviter ainsi la formation de goûts désagréables, enfin, de permettre à la macération de se faire dans les meilleures conditions possibles ;

4° Soutirer le vin quinze jours ou trois semaines, au maximum, après le décuvage, de manière à séparer rapidement le vin des parties solides (grosses lies et matières étrangères), sources d'altérations ultérieures.

Correction des vendanges à l'aide de raisins d'achat

Qu'il s'agisse de vignobles déprimés par la sécheresse ou de vignobles grêlés, il pourrait y avoir intérêt, pour certains propriétaires, à acheter des raisins de belle qualité chez des voisins plus favorisés.

L'administration des Contributions indirectes peut autoriser cette dérogation à la « règle », ainsi qu'il résulte de la note suivante insérée au *Journal des Contributions indirectes* du 5 août 1912.

Note. — L'Administration a admis que les propriétaires puissent mélanger des fruits d'achat à leurs fruits de récolte, lorsque, par suite d'une circonstance exceptionnelle, la qualité de leurs propres fruits était inférieure à ce qu'elle devrait être normalement.

Mais il s'agit d'une simple tolérance, applicable aux additions faites accidentellement et en quantité minime, il ne saurait être question de suppléer par ce moyen à l'insuffisance d'une récolte. S'il en était ainsi, il y aurait lieu de verbaliser, conformément à la règle rappelée par l'arrêt de la Cour de Cassation du 28 octobre 1910.

Ce serait le cas, ou jamais, pour l'Administration, de se montrer tolérante, et nous sommes persuadé qu'elle y mettrait, en raison des circonstances, toute sa bonne volonté.

La situation des vignobles et le marché des vins

A part quelques régions privilégiées, la situation est peu brillante.

Dans le Midi, sécheresse et grêle ; dans le Bordelais, sécheresse et rot brun, sécheresse aussi en Bourgogne et dans les Charentes. En Beaujolais, l'Eudémis est en passe d'enlever toute la récolte, ou presque.

Que nous voilà loin des belles espérances du printemps.

Les cours s'en ressentent, naturellement :

Narbonne : 62 à 95 fr. le 23 août, contre 48 à 82 fr. le 16

août ; — Béziers : 65 à 95 fr. le 24 août, contre 48 à 80 la semaine précédente ; — Nimes : 27 août, 70 à 104 fr. 50 (nous traduisons en hectos la cote donnée en degrés) au lieu de 62 à 75 fr. le 20 août ; — Montpellier : de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré.

Malheureusement, ces hauts prix n'enrichiront qu'une très petite minorité de viticulteurs, ceux qui possèdent des vignes à l'arrosage ou en plaines restées fraîches (elles sont rares).

Partout ailleurs, la récolte va se trouver réduite de moitié : 100 hectolitres à 80 fr. ne font pas plus d'argent que 200 hectolitres à 40 francs. Malgré les hauts prix, c'est donc une mauvaise année qui se prépare.

Et cela n'empêchera pas certains journaux parisiens de crier au scandale, si les consommateurs se voient forcés de payer leur vin un peu plus cher !

L. Degrully.

LA SITUATION DU VIGNOBLE GIRONDIN

Bordeaux, le 22 août 1923.

« Pensant que cela pourrait vous être utile, je viens vous donner quelques renseignements sur la situation du vignoble girondin, renseignements qui me sont parvenus de différents côtés et que j'ai lieu de croire à peu près exacts.

Comme vous le savez, il y a eu beaucoup de coulure, partout, dans les vignes rouges, principalement sur deux cépages que l'on cultive beaucoup ici, le « Merlot » et le « Côt-Rouge » ou « Mérille » ; le vignoble blanc en a bien moins souffert. Depuis un bon mois, à la suite d'une forte attaque de mildiou sur les jeunes pousses et les filiales dissimulées sous les larges feuilles indemnes, le rot brun a fait, paraît-il, des dégâts importants dans le Médoc et le Libournais, surtout dans les vignes rouges ; cela tient à ce que les viticulteurs, se croyant à l'abri des maladies à cause de la sécheresse persistante et la très forte chaleur, ont un peu trop négligé les sulfatages en juillet ; ils ont repris les traitements dès le début de ce mois, mais trop tard ! le mal était fait.

L'oïdium n'a pas causé de pertes importantes, apparentes, mais il persiste toujours, malgré les soufrages, et sûrement, au moment de la véraison, on verra qu'il a contribué à diminuer la quantité, la peau des graines atteintes devenant dure et éclatant en gonflant.

Les orages du milieu de juillet ont donné beaucoup de grêle dans certaines régions de notre département, surtout à Sauterne, Cérons, Barsac, Loupiac, Montbazillac (Dordogne) où se trouvent les vignes produisant les grands vins blancs dont nous sommes si fiers, à juste titre ; la récolte y a été presque entièrement enlevée, et celle de 1924 se ressentira encore du terrible

fléau ; — les bons vins blancs doux seront donc rares, cette année, et sûrement recherchés par le commerce des vins fins.

En somme, tous les propriétaires de vignes de la Gironde reconnaissent que la quantité sera fort réduite par les divers fléaux et ne croient pas qu'elle dépasse les deux tiers de celle de l'an passé ; et, s'il ne pleut pas jusqu'au moment des vendanges, la récolte ne sera guère que celle d'une année ordinaire.

En ce qui me concerne personnellement, après avoir examiné avec soin mes vignes de Ste-Foy-la-Grande et du Fleix (Dordogne) qui ont été peu touchées par la grêle et où les diverses maladies n'ont fait que peu de dégâts, j'estime que j'aurai, en vin rouge, la moitié environ de l'année dernière, et, en vin blanc, un peu plus de deux tiers. Tout cela est très approximatif, bien entendu.

Passons maintenant à la question si angoissante de la mévente des vins ordinaires qui nous touche tout autant que le Midi.

J'ai lu, avec le plus grand intérêt, dans le *Progrès Agricole*, la discussion qui intéresse tous les viticulteurs de France, sur les remèdes à apporter à la crise actuelle de la viticulture ; comme dans votre région, les propriétaires de la Gironde s'en préoccupent beaucoup et leurs avis diffèrent un peu sur les moyens à employer ; cependant, comme vous pouvez le voir dans le questionnaire ci-joint de la feuille de notre syndicat Libournais, une majorité importante des gros producteurs de notre arrondissement demande le vinage à la cuve, l'interdiction de mettre en vente tout vin qui n'aurait pas au moins 8° (ce qui obligerait à distiller tous les petits vins de la plaine qui encombrent le marché et font fatalement baisser les cours). Enfin, la suppression du sucrage à la cuve qui entraîne, presque toujours, une fraude très difficile à découvrir.

A mon avis, nous n'arriverons à vendre nos vins ordinaires au-dessus du prix de revient et avec un bénéfice suffisant, que si nous obtenons :

1° La fixation d'un degré minimum, 8 ou 9° ;

2° L'autorisation de distiller une partie de la récolte pour opérer le vinage à la cuve ;

3° Une grosse réduction des droits de circulation et du prix de transport par chemin de fer ;

4° Des traités de commerce avec l'étranger dans lesquels le vin ne sera pas, comme toujours, sacrifié ».

E. Marchand.

Notes mensuelles du Syndicat des agriculteurs du Libournais

Juillet 1923

Réponses faites au dernier Questionnaire

Dans le dernier numéro des *Notes Mensuelles*, un questionnaire concernant le vinage, la chaptalisation et la concentration des moûts, avait été adressé à chaque Syndiqué.

A l'heure actuelle, 75 réponses sont parvenues au Syndicat ; elles sont groupées dans le tableau ci-dessous :

	OUI	NON	Pas répondu à la question
	—	—	—
1° Etes-vous partisan du vinage *à la cuve* (c'est-à-dire sur le moût) avec de l'alcool provenant de la distillation du vin de la propriété ?...	52	21	2
2° La conséquence du vinage serait évidemment l'interdiction de *mettre en vente* des vins ayant un degré alcoolique au-dessous d'un minimum à déterminer, étant entendu que l'augmentation du degré ainsi obtenu ne devra pas dépasser 3°. Etes-vous partisan de la fixation d'un degré minimum pour les vins ?	62	11	2
3° Quel serait d'après vous ce degré ?	5 à 6° : 2 voix. — 7° : 4 voix. — 7° 1/2 : 3 voix. — 8° : 18 voix. — 8° 1/2 : 2 voix. — 8 à 9° : 4 voix. — 9° : 20 voix. — 9° 1/2 : 1 voix. — 9 à 10° : 4 v. — 10° : 3 voix. — Enfin 1 votant demande 10° 1/2 pour les vins fins et 9° pour les vins ordinaires.		
4° La conséquence de ces mesures serait la distillation de tous les petits vins qui embarrassent le marché et font baisser les cours. On reviendrait ainsi aux vins à degré élevé, bien constitués et qui ont fait la réputation mondiale des vins français. Etes-vous partisan de ces mesures ?.....	44	11	20
5° Y aurait-il lieu de supprimer le sucrage à la cuve, tel qu'il est pratiqué actuellement pour le remplacer par le vinage comme il est indiqué ci-dessus ou par la chaptalisation au moyen de moût concentré ?.....	60	10	5
6° Etant donné le vote prochain du régime de l'alcool peut-on continuer à admettre que des alcools provenant de vendanges sucrées ou de cidre sucré, puissent aller à la consommation de bouche ; ces alcools n'étant qu'un mélange d'alcool industriel et d'alcool naturel ?.....	3	67	5

LA SÉCHERESSE EN 1923

RAPPORT ENTRE LA SÉCHERESSE ET LA PRODUCTION (1)

Une pluie de quelques heures, survenant en août après un été sec (et la plupart de nos étés sont secs), a une influence décisive sur la récolte — et, pour peu que cette pluie soit suivie d'un temps *gras* et qu'il y ait eu, au printemps, une sortie de raisins convenable, et que ces raisins, cela va

(1) Communication faite le 23 avril 1923 à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

sans dire, aient échappé aux maladies et aux accidents, nous sommes sûrs d'avoir une récolte abondante *du fait d'une pluie suffisante* survenue en temps opportun.

Cette influence des précipitations météoriques à la veille des vendanges est surtout sensible en coteaux où elle arrive à augmenter la récolte d'un quart à un tiers par rapport à ce que cette récolte aurait été si le temps sec avait persisté.

Cette augmentation surprenante de la récolte s'explique si l'on songe que le grain de raisin est une petite sphère dont le volume est fonction de R^3, c'est-à-dire que le moindre allongement du rayon augmente considérablement la capacité du grain.

Les pluies d'août et septembre ont une telle influence sur la récolte de la région méditerranéenne, que l'on peut dire que *le temps qu'il fait* les quinze jours qui précèdent ou accompagnent la vendange « *donne la récolte* ».

Les coteaux atteignent donc leur maximum de récolte avec la pluie et c'est lorsque le coteau, grâce à la pluie, joint sa récolte exceptionnellement abondante à celle plus constante et moins inégale de la plaine, que nous avons dans nos départements méridionaux les *récoltes maxima*.

J'ai sous les yeux les courbes de production de deux propriétés situées en coteau non loin de Montpellier, l'une dans la commune de Castries, l'autre dans les communes de Guzargues et Assas ; ces courbes, qui partent de l'année 1896, montrent que leurs points culminants coïncident avec les années de pluies, et, leurs points bas, avec les années de mildiou ou de sécheresse : quant à la courbe de la production annuelle de l'Hérault, elle présente exactement les mêmes fluctuations, c'est-à-dire grosses récoltes les années de pluies — faibles récoltes les années de sécheresse.

Ces faits précis, que je viens de mettre en évidence, sont connus de tous, et si je me suis permis un tel luxe de démonstrations presque inutiles, c'est afin d'opposer à cette action si facile à constater, si évidente, des pluies d'août et septembre, une action plus mystérieuse, plus difficile à déduire ou à discerner : celle de l'eau qui tombe dans le courant de l'année sur le sol, y pénètre et y constitue les réserves nécessaires au développement des végétaux aussi bien qu'à l'alimention des sources.

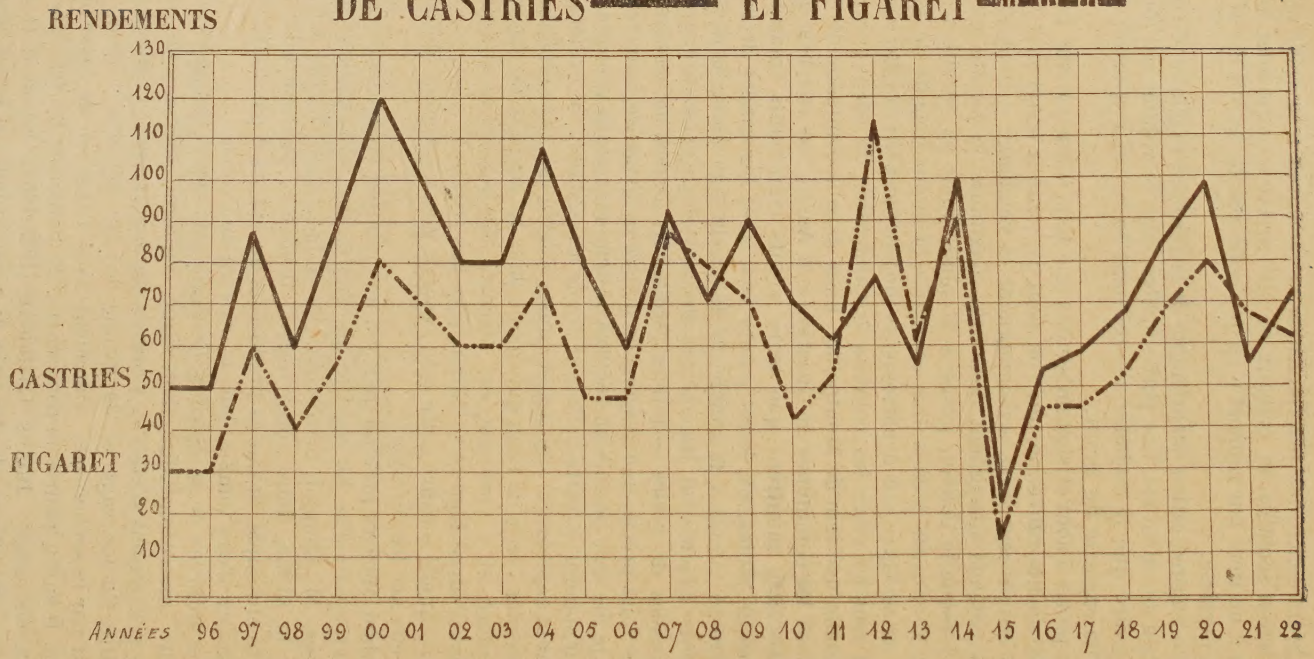
Dans quelle mesure cette eau, réserve plus ou moins abondante du sol, agit-elle sur les récoltes ?

L'abbé Moreux prétend qu'il y a une relation étroite entre les *productions du sol*, c'est-à-dire les récoltes que l'on en tire, et la *quantité annuelle* d'eau tombée. M. Chaptal, météorologiste à la station de Bel-Air, m'a dit que, pour la vigne, dans notre région, il n'avait pas constaté cette relation étroite et simple, et que la production du vin n'est pas toujours fonction de la hauteur d'eau tombée dans le courant de l'année.

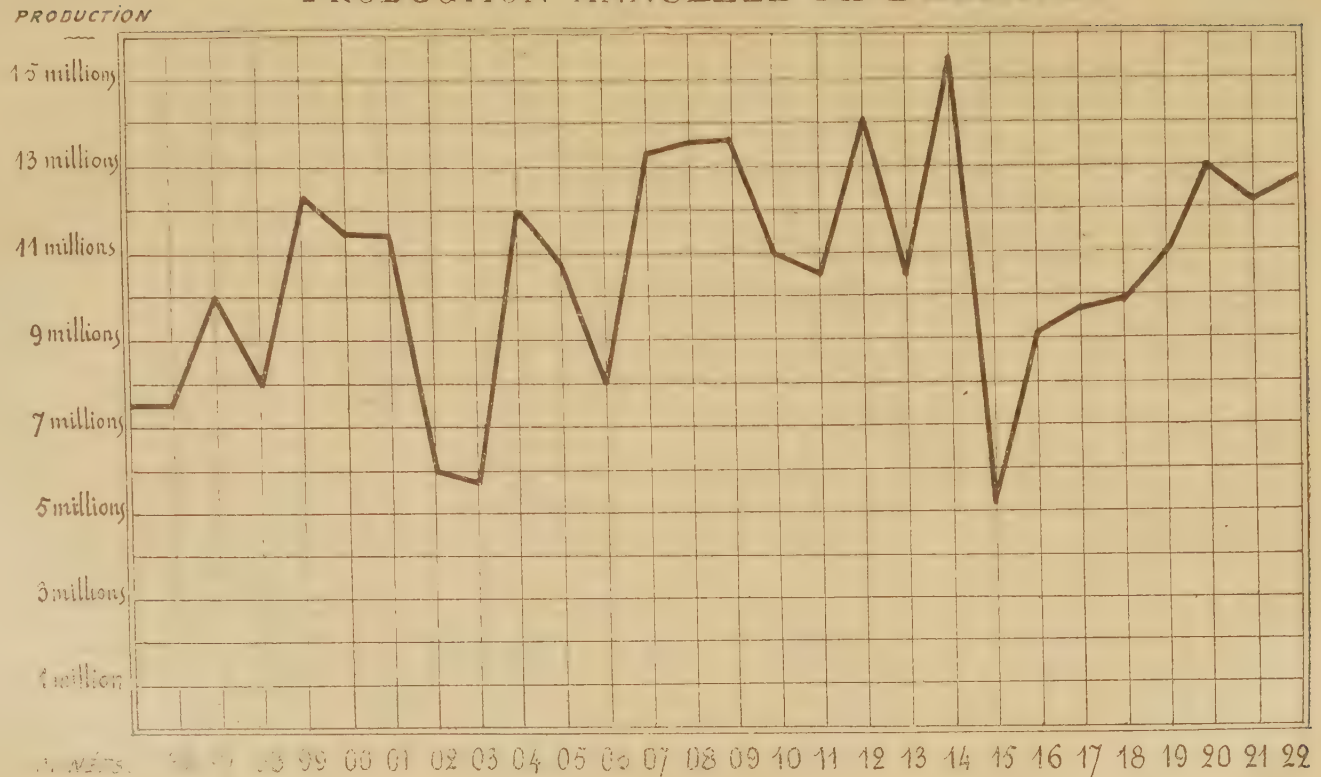
Nos archives de la Société Centrale, par leurs richesses d'observations d'ordre météorologique, botanique, cultural, économique et statistique, nous permettent d'établir, preuves en mains, que certaines années où les récoltes de fourrage et de grains ont été réduites à néant ou presque à néant par la sécheresse, coïncident avec l'absence de réserves d'eau dans le sol. Il suffit, pour s'en convaincre, de parcourir les travaux de nos éminents collègues : Junius Castelnau (1835-1850), Edouard Roche, Legrand, Martin, d'Hombres, et, plus près de nous, Touchy et Henri Marès.

S'il est exact que les récoltes de fourrages et céréales ont été toujours misérables dans les années où l'absence de précipitations météoriques

COURBES COMPARÉES DES PRODUCTIONS ANNUELLES DE CASTRIES ——— ET FIGARET - - - - -



PRODUCTION ANNUELLE DE L'HÉRAULT



coïncidait avec l'absence d'eau dans le sol, il convient d'être moins affirmatif pour la vigne, en raison de l'influence prépondérante de cette pluie opportune dont nous avons parlé en commençant et qui, même après un an de sécheresse intense, survenant en temps voulu, à la veille des vendanges, peut grandement améliorer une récolte déjà compromise par la sécheresse. Toutefois, de l'ensemble des documents que j'ai lu, il semble bien que *certaines années « exceptionnellement sèches »*, les pluies survenant en septembre sont incapables d'assurer une récolte normale. Tel semble bien être le cas des années 1868 et 1839, réputées les plus sèches dans les annales de la viticulture.

Dressons, pour ces années exceptionnelles, un tableau indiquant la hauteur totale d'eau tombée dans le courant de l'année et sa répartition entre les saisons, et mettons en regard l'année 1922-23 qui, jusqu'à présent, nous a donné de grandes inquiétudes par l'absence totale de pluies abondantes depuis plus de six mois. (Il s'agit de l'arrondissement de Montpellier). Les notes pluviométriques de Martin et Legrand et le Bulletin météorologique de l'Hérault nous donnent tous les renseignements désirables.

Disons en passant que l'année *conventionnelle météorologique* va d'un 1er décembre à l'autre, et que, pour tirer parti des données pluviométriques, il convient, dans leurs applications à l'agriculture, de compter d'un 1er septembre à l'autre : il est rationnel d'admettre, en effet, que la réserve d'eau qui s'accumule dans le sol et qui doit servir au développement ultérieur des végétaux, commence à s'entasser à l'automne, l'été ayant dû épuiser en principe, soit en totalité, soit en partie, les réserves d'eau de l'année précédente. Disons aussi que les années réputées pour leur sécheresse succèdent à des années dont l'hiver, le printemps et l'été ont été également secs.

Enfin, pour l'interprétation du tableau que nous sommes en train de dresser, sachons que la *moyenne annuelle* de hauteur d'eau tombée, atteint d'après Touchy 733 m/m en 39 ans d'observations et, d'après le Bulletin météorologique de l'Hérault 756 m/m en 50 années d'observation, subséquentes à celles de Touchy. D'autre part, Touchy donne, comme répartitions saisonnières les chiffres suivants :

Automne....	238%79	et ces chiffres ne diffèrent guère de ceux du Bulletin météorologique de l'Hérault portant sur 50 ans d'observations subséquentes.
Hiver	182 28	
Printemps ...	186 29	
Eté.....	125 62	

Eclairés par ces données, discutons le tableau comparatif des années (1922-23) (1867-68) et (1838-39).

L'année 1839 accuse pour l'automne 1838, l'hiver, le printemps et l'été 1839, une hauteur d'eau totale de 249 mm. contre une moyenne annuelle normale de 756 mm. : c'est l'année la plus sèche enregistrée.

L'année 1868 accuse pour l'automne 1867, l'hiver, le printemps et l'été 1869, une hauteur d'eau totale de 406 mm. contre une moyenne annuelle normale de 756 mm.

L'année 1923 accuse pour l'automne 1922, l'hiver et le printemps 1923, à la date du 20 avril, une hauteur d'eau tombée de *274 mm. 9* sur lesquels 55 mm. 5 tombés en mars et 70 mm. tombés au 20 avril.

Si d'ici la fin du printemps ou dans le courant de l'été, il ne tombait que les moyennes saisonnières indiquées par la météorologie, nous n'obtiendrions pour 22-23, comme total annuel d'eau tombée, que 431 mm. 31, ce

qui serait loin d'atteindre encore la moyenne annuelle de 756 mm. Disons donc que l'année 1923, malgré les quelques pluies de mars et avril, *ne présente, au 20 avril, aucune réserve dans le sol* et qu'à moins de grosses et abondantes pluies fin avril et mai, nous courons à une sécheresse intense très analogue à celle des années 1868 et 1839, années durant lesquelles il n'était tombé respectivement, pendant l'automne, l'hiver et le printemps, que 270 et 211 millimètres de hauteur d'eau.

Pour saisir avec quel degré d'acuité avait sévi la sécheresse en 1868 et 1839, il suffit de lire les comptes rendus de nos séances dont voici quelques extraits :

Au *printemps de 1868*, M. Martin, membre de la Société, signale que la hauteur d'eau tombée dans le courant de l'hiver n'a atteint que 33 millimètres contre une moyenne saisonnière de 210 mm. Cet hiver si sec, dit-il, a été malheureusement précédé lui-même d'un automne, d'un printemps et d'un été qui l'étaient également, de telle sorte que les quantités d'eau tombées sont insignifiantes et *incapables d'alimenter les sources et les cours d'eau.*

A une séance suivante, le 20 avril 68, H. Marès confirme les appréhensions de Martin ; il compare l'année 1868 à l'année 1839 qui fut aussi une année d'extrême sécheresse, et il dit : « En 1838 ma récolte avait été de 800 muids et en 1839, après la sécheresse et les grands froids de l'hiver, elle fut réduite à 400 muids. Cette comparaison fait voir, ajoute Marès, à quoi nous devons nous attendre si la sécheresse persiste ». Le 6 juillet 1868, M. Coste-Floret signale encore les effets du froid et de la sécheresse qui sont tels que d'Agde à Mèze la récolte n'atteindra pas le quart d'une récolte ordinaire.

Tels sont les renseignements qui nous sont donnés sur la récolte pendante de 1867. Les procès-verbaux des séances consécutives d'août, novembre et décembre ne parlent pas de la *récolte rentrée* : il semble que les membres de la Société ont pris philosophiquement leur parti des conséquences fâcheures de la sécheresse, il se peut aussi que les abondantes pluies survenues en septembre aient arrangé un peu la recolte.

Si de 1868, nous passons à 1839, nous retrouvons le même prodrome. A la date du 20 avril 1839, Touchy s'exprime ainsi : « les garrigues sont dépourvues d'herbes et les moutons y souffrent autant de faim que de la soif — le 20 avril, la végétation est stationnaire — le 23, les blés commencent à fleurir, ce qui est extraordinaire, - le 30 avril, les effets de la sècheresse vont croissant : les fourrages sont presque nuls — le 16 mai, beaucoup de blés ne peuvent épier et sont fauchés en vert ; les vignes végètent lentement, tout pronostique la plus triste récolte. — Le 30 juin, la vigne, peu chargée de fruit, a *poussé moins qu'à l'ordinaire, de sorte que l'échaudage est à craindre.* — Le 15 août, le mal résultant de la sécheresse va croissant : beaucoup de vignes perdent leurs feuilles. — Le *15 septembre*, les effets de la sécheresse augmente tous lès jours — Le 30 septembre les vendanges sont en activité : la *récolte de vin ne paraît pas abondante.* »

J'attire votre attention, Messieurs, sur cette dernière observation de Touchy « la récolte ne paraît pas abondante ». Au 15 septembre la récolte est tout à fait compromise, et voici que le 30 septembre il y a atténuation dans le mal « elle ne paraît pas abondante ». C'est que dans l'intervalle, nous dit la statistique pluviométrique de M. Legrand, il est tombé 46 m/m d'eau qui ont été suivies, courant octobre, d'une chute totale de 233 m/m d'eau ; et, comme la vendange, avec la vigne française, ne commençait

HAUTEUR D'EAU TOMBÉE DEPUIS 1873

(Bulletin météorologique de l'Hérault)

ANNÉE	AUTOMNE — Sept., Octobre, Nov.	HIVER — Déc., Janv., Fév.	TOTAL	PRINTEMPS — Mars, Avril, Mai	ÉTÉ — Juin, Juillet, Août.	TOTAL	TOTAL ANNUEL
1873-74	191.4	163.4	354.8	132.5	93 1	225.6	580.4
74-75	248.2	106.5	354 7	142.5	204.0	346.5	701.2
75-76	584.5	346.8	931.3	272.2	215.0	487.2	1.418.5
76-77	185.2	267.3	452.5	248.2	96 0	344.2	796.7
77-78	159.1	44.1	203 2	153.5	214	367.5	570.7
78-79	211.4	278.5	489.9	259.5	79.0	338.5	828.4
79 80	167.0	55.3	222.3	296.3	178.8	475.1	697.4
80 81	197.6	339.9	537.5	139.4	34.1	173.5	711.0
81-82	146.2	149.0	295.2	94.2	80.4	144.6	439.8
82-83	157.25	250 9	408.1	297.7	71.7	369.4	777.5
83-84	108.6	123 9	232.5	249.6	8.1	257.7	490 2
84-85	151.15	218.4	369.5	153.5	298.9	452.4	821.9
85-86	337.0	72.3	409.3	154.35	39 0	193.35	602.6
86-87	490.5	128.5	619.0	272.7	144 7	417.4	1.036.4
87-88	141.2	362.6	473.8	119.2	139 0	238.2	732.0
88-89	305.3	382.0	687.3	237.0	91.5	328.5	1.015.8
89-90	88.5	261.5	350	256.6	38.3	294 9	644.9
90-91	146.3	164.3	310.6	134.2	187.9	322.1	632.7
91-92	268.2	247.1	515.3	144.5	185.0	329.5	844.8
92-93	128.0	54.3	182.3	64.0	331.0	395	577.3
93-94	285.5	101.5	387	126.0	112.0	238	625
94-95	181 0	113.3	294.3	298.5	127.0	425.5	719.3
95-96	243.0	146.8	389.8	30.5	79.8	110.3	500.1
96-97	198.5	166.0	364.5	82.1	169.1	251.2	615.7

97-98	172.3	150.6	322.9	321.9	70.2	392.1	715.0
98-99	291.3	98.8	390.1	189.7	85.5	275.2	665.3
99-1900	166.5	143 2	309.7	97.5	270.4	367.9	677.6
1900-01	288.8	134.3	423.1	164.6	114.0	278.6	701.7
01 02	149.2	97.6	246.8	201.2	169.9	471.1	717.9
02-03	220 5	89.7	310.2	108.6	137.4	246.0	556.2
03-04	192.5	232.9	425.4	74.6	132.6	207.2	632.6
04-05	89.2	263 7	354 9	295.6	118	413.6	768.5
05-06	134	154.5	288.5	112.4	60	172.4	460.9
06-07	230.05	34.8	264 85	270.3	36.8	307 1	571.9
07-08	747.4	161.1	908.5	103.7	221.5	325.2	1.233.7
08 09	181.1	399 2	580 3	145.9	125	270.9	851.2
09-10	214.7	94.0	308.7	298.1	77.6	375.7	684.4
10-11	297.2	188.1	485.3	172.4	39.8	212.2	697.5
11-12	525.30	183.7	709.0	146	173.3	319.3	1.028.3
12-13	93 5	327.7	421.2	314.1	90.6	404.7	825.9
13-14	181.4	149 70	331 1	147 0	154.8	301.8	632.9
14-15	676.3	83.90	760.2	230.4	80.6	331.0	1.091.2
15-16	219.7	260.6	480 3	34.6	38.3	72.9	553.2
16-17	217.9	210.7	428.6	308.1	164.9	473.0	901.6
17-18	188.0	246.8	434.8	347.5	59.2	406.7	841.5
18-19	217.1	112.7	329.8	120.2	18.8	139 0	468 8
19 20	431.4	120.5	551.9	105.4	52.7	158.1	710.0
20 21	871 5	60 5	932.0	198.7	277 0	475.7	1.407.7
21-22	333.8	287 9	621.7	179 6	63.0	242 6	864.3
Totaux...	12.621.25	8.833.7	21.454.95	9.166.85	6.019.3	15.186.15	36.641.10
Moyenne..	257.57	180 3	437.87	187.07	122.84	309.91	747.78

HAUTEURS D'EAU TOMBÉES DANS LES ANNÉES LES PLUS SÈCHES à MONTPELLIER

ANNÉE 1922-23				ANNÉE 1867-68				ANNÉE 1838-39			
Hiver 1922	287 m/m		529	Hiver 1867	302 m/m		551	Hiver 1838	222 m/m		410
Printemps 1922	179			Printemps 1867	136			Printemps 1838	173,9		
Été 1922	63			Été 1867	113			Été 1838	14,8		
Automne 1922	93		275	Automne 1867	99		406	Automne 1838	99		249
Hiver 1923	56,5			Hiver 1868	33			Hiver 1839	30		
Printemps	Mars	55,5		Printemps 1868	138			Printemps 1839	82		
	20 Avril	70		Été 1868	136			Été 1839	38		
	Mai	?		Automne	Septemb.	393	702	Automne	Septemb.	46	426
					Octobre	153			Octobre	233	
					Novemb.	156			Novemb.	147	

Moyenne « **Hauteur d'eau annuelle** » tombée depuis 50 ans = 756 mm.

guère que fin septembre, la récolte a subitement bénéficié des pluies d'automne.

Disons en passant que, d'après Touchy, l'année 1839 fut une année d'extraordinaire sécheresse, car il fallait remonter à 72 ans en arrière (1767) pour en trouver une semblable.

De tout ce qui précède essayons de tirer quelques déductions :

1re Observation. — Dans les années de grandes sécheresse, caractérisées par un automne, un hiver, un printemps et un été secs (années précédées elles-mêmes d'un été, printemps et hiver secs), il se produit, à l'automne, d'abondantes pluies. En effet, en 1868, il est tombé :

Septembre	393m/m5
Octobre	153
Novembre	156
Soit en tout	702m/m5 de hauteur

d'eau tombée en 3 mois, contre une moyenne annuelle de 756 m/m ! et, en 1839, il est tombé :

Septembre	46m/m
Octobre	233
Novembre	147
Soit en tout	426m/m de hauteur

d'eau tombée, contre une moyenne annuelle de 756 m/m, c'est-à-dire qu'il est tombé en 3 mois plus de la moitié de la moyenne annuelle !

Disons en passant que la récolte de la vigne française en 1839 a dû bénéficier des 45 m m d'eau tombée en septembre et d'une partie des pluies d'octobre, puisque la vendange, à cette époque, n'avait pas été avancée par le greffage et ne commençait que fin septembre, après l'équinoxe.

2me Observation. — L'année en cours 1922-23, par suite de l'absence totale de pluies abondantes pendant l'automne et l'hiver, ne présente aucune réserve d'eau dans le sol à la date du 20 avril. Si des grandes pluies ne surviennent pas d'ici la fin du mois ou en mai, pour alimenter les sources et donner au sol une réserve d'eau convenable, il ne semble pas téméraire de penser que nos cultures traverseront les mêmes épreuves qu'en 1868 et 1839 ; il en sera ainsi à moins que, en l'absence de pluies, des dépôts aqueux, tels que rosées et brouillards viennent constamment atténuer, par leur action bienfaisante, la disette d'eau du sol et du sous-sol : mais cette hypothèse est peu vraisemblable.

Quant aux pluies abondantes qui sont à prévoir à l'automne, si la sécheresse persiste, leur intervention déjà tardive pour la vigne française qui mûrissait ses fruits fin septembre, peut devenir sans aucune action sur nos vignes greffées dont la maturité est avancée de deux semaines.

Telles sont les réflexions et déductions que m'a suggéré l'examen des notes pulviométriques si patiemment recueillies par Martin, Legrand, Touchy et, plus près de nous, par le *Bulletin météorologique de l'Hérault* : en somme, il est assez décevant de penser que toutes ces observations météorologiques recueillies depuis près de cent ans (hauteurs d'eau tombée annuellement et leur répartition saisonnière ou mensuelle) ne mettent en évidence aucune loi d'alternance ou de continuité, hormis le cas d'une sécheresse extrêmement longue, qui ne peut durer indéfiniment et qui

laisse forcément entrevoir, à un moment donné, une période de pluies compensatrices. On comprend aussi pourquoi la Science officielle s'abstient de toutes prévisions météorologiques à longue échéance.

* * *

Il est intéressant de noter qu'entre le 20 avril, date de cette communication, et le 1er juillet, date de son impression, il n'est pas tombé, à Montpellier, une quantité d'eau appréciable. La sécheresse ne peut donc qu'exercer ses ravages sur le vignoble.

Louis Mallet,
Ingénieur agricole.

NOUVEAU TARIF DES COLIS AGRICOLES

Les Administrations de Chemins de fer, désireuses de contribuer à l'abaissement du prix de la vie en facilitant les envois directs du producteur au consommateur, mettent à la disposition du Public, à dater du 25 Août 1923, un nouveau tarif des colis agricoles comportant diverses améliorations.

Le tarif des colis agricoles, mis en vigueur à la fin de 1911, n'a pas pris un développement en rapport avec les facilités offertes ; aussi les Administrations de Chemins de fer croient-elles devoir appeler l'attention du Public sur les avantages de ce tarif qui lui donne un moyen économique et souple de recevoir en Grande Vitesse, directement du producteur, les denrées nécessaires à l'alimentation familiale.

Le colis postal est limité à 10 kgs ; par assimilation au tarif des lettres, son prix est le même, quelle que soit la distance parcourue.

Le colis agricole comporte 3 coupures de 20 kgs, 30 kgs, 40 kgs, il permet donc de faire des envois plus importants. Son prix varie par échelons avec le parcours, il présente, aux faibles et moyennes distances, une grande réduction par rapport au prix d'un envoi de même poids par colis postaux.

L'emploi d'un seul colis procure en outre une économie de temps et d'emballages.

En ce qui concerne la responsabilité du transporteur, le tarif des colis agricoles accorde, en cas de retard, le même régime que pour les transports de denrées en grande vitesse ; il est, de plus, applicable à des denrées pouvant valoir jusqu'à 15 fr. le kg (emballage compris) alors que l'indemnité maxima en cas de perte d'un colis postal est sensiblement inférieure à ce chiffre.

La liste, donnée par le tarif des denrées admises au transport par colis agricoles, est très largement établie.

Il n'est pas perçu de droits d'enregistrement ; le droit de timbre est réduit à 0 fr. 20 par colis (0 fr. 10 par colis d'un poids ne dépassant pas 5 kgs).

La livraison à domicile est faite gratuitement dans les localités où il existe un service de factage.

L'expédition doit être faite en port payé. Elle peut être grevée de remboursement jusqu'à concurrence de 300 fr., 450 fr., 600 fr., suivant la coupure, le retour des fonds étant taxé au tarif postal.

Les colis agricoles bénéficient du régime d'acheminement, par trains désignés, applicable aux transports des denrées périssables du tarif G. V.

3/103 et comportant l'emploi pour les grands parcours, de trains de messageries accélérés spécialement tracés à cet effet.

Nota. — Dans l'intérêt de la livraison prompte et sûre, il est recommandé tout spécialement :

De bien munir les colis d'une étiquette solide indiquant la gare de destination et, en outre (à découvert ou sous un repli de l'étiquette si l'expéditeur le préfère), le nom et l'adresse du destinataire et, s'il y a lieu, le montant du remboursement ;

De joindre, pour les colis contenant des denrées soumises, à destination, à des droits d'octroi, une déclaration entièrement libellée et signée par l'expéditeur et indiquant le poids net de chaque espèce de ces denrées. Le tarif indique le détail des renseignements à fournir, en particulier pour l'octroi de Paris.

N.

L'EUDÉMIS EN BEAUJOLAIS

La chaux en poudre ayant été, dernièrement, fortement recommandée pour la destruction de la Cochylis et de l'Eudémis, nous avons voulu expérimenter ce produit à la Station Viticole de Villefranche.

Tout d'abord, nous nous sommes procurés une chaux fraîche en poudre fine d'excellente qualité puisqu'elle ne renfermait pas plus de 5 o/o de chaux carbonatée.

En Beaujolais, la Cochylis est devenue rare, c'est l'Eudémis qui fait tout le mal, on a pu observer les papillons de la deuxième génération du 7 juillet au 12 août. Dans la vigne traitée, 30 o o des grappes étaient envahies par les larves d'Eudémis de la troisième génération, mais ailleurs l'invasion est plus intense encore.

La chaux, répandue avec une soufreuse, a couvert tous les grains. Voici nos constatations pour la journée du 13 août :

Dans 100 grains piqués :

56 grains sont habités par des larves ayant de 7 à 9 m/m de long, et 44 grains perforés mais les insectes les ont quitté. Par ailleurs, nous trouvons de 50 à 55 larves d'Eudémis, pour 100 grains piqués.

La larve pour quitter le grain épuisé, perfore le grain voisin au point précis de son contact avec le grain qu'elle quitte. Dans ces conditions elle ne peut être atteinte par la chaux ni par un insecticide quelconque.

Conclusion. — Tous les efforts de destruction doivent donc porter sur la première et la deuxième génération et atteindre les pontes et les papillons.

V. VERMOREL.

BIBLIOGRAPHIE

Quimica, Viticultura, Enologia. — Sous ce titre, M. N. G. de los Salmones, inspecteur des Services viticoles et Directeur de la Station œnologique centrale d'Espagne, vient de publier, en collaboration avec M. Marcilla Arrazola, ingénieur agronome, un très important et excellent ouvrage, destiné surtout à l'enseignement dans les écoles de viticulture et d'œnologie, mais

où les viticulteurs praticiens puiseront également d'excellents conseils pour la conduite de leurs vignobles et l'élaboration de leurs vins.

Cet ouvrage est, naturellement, écrit en langue espagnole ; nous ne pouvons que le regretter, car il est ainsi interdit à la plupart de nos compatriotes de profiter des études des deux savants auteurs.

Palmipèdes et lapins, par Louis Brèchemin, Eleveur Praticien, Commandeur du Mérite Agricole. — Un volume, 13 × 19, de 348 pages, illustré de 92 gravures. — A la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI°). — Broché : 6 francs. — Franco : 6 fr. 75.

L'éminent auteur qui, pendant 30 ans, a rédigé la rubrique des petits élevages à *L'Agriculture Nouvelle*, éleveur praticien lui-même, par sa documentation abondante et son expérience professionnelle, évitera bien des mécomptes aux personnes qui veulent élever oies, canards et Lapins.

Ce traité comprend l'étude des races, l'alimentation, le logement, les maladies, les directives commerciales avec des chiffres à l'appui.

Les intéressés en se procurant l'ouvrage de M. Brèchemin se mettront donc à même de rendre leur basse-cour vraiment lucrative. Un bon ouvrage, en cette matière, c'est un outil aussi indispensable que le matériel. Il s'impose même avant lui, car il évite des essais onéreux et des débours inutiles.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — « Les demandes ont été assez suivies pendant la huitaine écoulée, quoiqu'elle ait été coupée par un jour férié. Les prix pratiqués l'ont été en hausse, d'accord du reste avec l'élévation des cours à la propriété, et particulièrement dans la région méridionale. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 66 à 70 fr.; des 9°, de 75 à 78 fr.; des 10° de 84 à 86 fr.; des Algérie rouges de 11°5 à 12°, à 110 fr.; des Espagne ont été traités au même prix. En vins blancs courants, il a fallu payer de 60 à 65 fr. suivant qualité. Le tout l'hecto nu et sur gares Paris. La grève ds dockers de Rouen est heureusement terminée.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

En raison de la hausse et des fêtes les demandes ont été cette semaine plus rares, la fermeté des cours se maintient en raison de la sécheresse qui sévit aux vignobles. Les quelques affaires qui ont été présentées au Marché ont trouvé preneurs aux prix demandés.

Les prix de vente au détail dans Paris n'ont pas encore beaucoup subi la répercussion de la hausse ; les prix affichés restent très divers ».

GARD. — **Nimes.** — ***Cours de la Commission officielle*** :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 20 août	Cours du 27 août
7 à 8°.....	90	»	»
8 à 9°.....		52	8.75 à 9 fr.
9 à 10°.....	à	à	le deg.
10 à 11°.....		75	9,25 à 9,50
11 à »	120	»	le deg.
Costières.....	»	77 à 92	»
Rosé, paillet, gris.....	90 à 110	7 fr. le d.	»
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 21 août	Cours du 28 août
7 à 8°	80	7 à 8 fr.	8,75 à 9,50
8 à 9°	100	le	le
9 à 10°	»		
10° et au-dessus	»	degrés	degrés
Rosé		5 à 5 fr. 50 le d.	»
Blanc	»	»	»

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 17 août	Cours du 24 août
7 à 8°	85	»	»
8 à 9°	à	48	65
9 à 10°	105	»	à
10 à 12°	»	80	95
Vins rosés	»	6 à 6 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	»	6,50 à 7 fr. 50 le d.	»

Puisserguier. — On nous signale la vente de 1000 hectos vin rouge 9 degrés 9 de la cave de M. Georges Roumégous au prix de 90 fr. Acheteur, M. Cauquil, négociant à Levallois-Péret. Ce vin sera logé par le propriétaire jusqu'en novembre.

Béziers. — Cours des vins du Minervois communiqué par la Chambre de Commerce de Béziers :

Marché d'Olonzac du 27 août : Les cours varient de 8 à 9 fr. le degré, selon couleur, qualité et situation de la cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 16 août	Cours du 23 août
7 à 8°	85	»	»
8 à 9°	105	48 à 53	62 à 70
9 à 10°	»	53 à 60	70 à 78
10 à 11°	»	60 à 70	78 à 86
11 et au-dessus	»	70 à 82	86 à 95

Carcassonne. — Voici la cote officielle des vins et alcools du samedi 25 août 1923. — Semaine du 19 au 25 août (communiqué par la Chambre de Commerce :

Cours des vins : Récolte 1922 :

De 8 à 11 degrés 5, de 65 à 95 francs l'hectolitre.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris en cave du récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 18 août	Cours du 25 août
7 à 8°	84	»	»
8 à 9°	à	47 à 52	62
9 à 10°	108	52 à 60	.. à ..
10 à 11°	»	60 à 68	100
11 à 12°	»		»
12 à 13°	»		»

Vins de Maury, de 15 à 17 degrés, 10 fr. le degré.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille**. — Cours officiel des vins. — Marché du 22 août — Vins de la Région : Rouge : 8 à 10 degrés, 51 à 70 fr. l'hecto; 10 à 12 degrés, 70 à 80 francs.

Rosé, 10 à 12 degrés, 70 à 85 fr. l'hecto.

Blanc, 10 à 12 degrés, 75 à 90 fr., suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie et vins d'Espagne sans transactions.

Loiret. — **Orléans**. — Cote officielle de courtiers assermentés. — Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue 165 à 195 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue 105 à 130 fr.

Vin blanc de Blois les 228 litres nu 95 fr.

Rhone. — **Lyon**. — *Vins rouges* (non logés). — Beaujolais 1er choix, 400 à 500 fr. ; 2e choix, 260 à 370 ; Lyonnais, 250 à 340 fr. ; Mâconnais, 230 à 330 fr. ; Bourgogne 1er choix, 480 à 550 fr. ; 2e choix, 340 à 440 fr. la pièce ; Bordeaux 1er choix, 450 à 550 fr. ; 2e choix, 275 à 375 fr. la barrique.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix, 400 à 500 fr. , 2e choix, 270 à 370 fr. la pièce. Bordeaux 1er choix, 370 à 450 fr. ; 2e choix, 280 à 380 fr. la barrique.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Cours des vins (établis par la Cie des Courtiers assermentés).

Marché du 18 août 1923 : Vin rouge : Extra, le degré, 7 à 7 fr. 50. Toutes les autres qualités réunies : 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. (Marchandise très rare).

Vin blanc : De raisins rouges : sans affaire; de raisins blancs : sans affaire ; vin sur souche, 5 fr. à 5 fr. 75 le degré, propriété, selon qualité probable et livraison précoce.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Raisin de serre muscat, le kilo, 28-38 (34) ; blanc 15-17 (17) ; noir 15-17 (16) ; noir, 16-20 (18) ; du Midi, blanc, les 100 kilos, 90-400 (120) ; noir 80-180 (120) ; d'Espagne, muscat, le kilo, 2,50 à 3,20 (3).

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 520 fr. ; marc à 86 degrés, manque ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 350 fr. ; de marc à 52 degrés, manque. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 490 à 500; eau-de-vie de vin, 52°, 360 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, pas d'affaires ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 220 à »»« fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 500 à 510 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 360 fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 540 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 1 fr. 90 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 95 le degré; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Alger. — Acide tartrique 1er blanc 990 fr. les 100 kilos. Acide citrique 1er blanc, 1.425 fr. les 100 kilos. Mêmes prix à Oran et Philippeville.

Tunis. — Acide tartrique 1.000 fr. ; acide citrique 1.425 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur 2 disp	1.19 1/4	57.54	79.39	+ 0.66
Maïs disp	1.03 3/4	58.78	73.48	— 1.78

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 113 1/4 c (74 fr. 82 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 112 1/4 cents (74 fr. 16).

Paris. — *Bourse de Commerce*. — 28 août 1923.

	Septembre	Sept.-Oct.	4 derniers
Blé	86 à 86.25	86.50 P.	86 75 à 85.25 P.
Seigle	86.25 V.	85.75 à 86	86.25 P.
Avoine noire	63.25 N.	63.00 A.	64.50 P.
Avoine	63.25 N.	63.25 A.	64.75 A.

Montpellier. — Blés : pays (vieux), 88 francs les 100 kilos ; force, 100 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 65 à 67 fr. les 100 kilos ; paumelle, 65 à »» francs ; orge, 60 à »« fr.; seigle, 65 fr., marchandise nue, prise sur place.

Cours officiel des céréales établis par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger).

Marché d'Alger, du 18 août 1922. — Blé tendre, 77 à 84 les 100 kilos. Blé dur colon, suivant provenance et qualité, 74 à 77 fr. les 100 kilos. Orge, 42 à 45 fr. les 100 kilos. Avoines, 48 à 49 fr. les 100 kilos. Fèves, féverolles, 76 à 77 fr. les 100 kilos. Fèves grosses, suivant grosseur et qualité, 77 à 82 fr. les 100 kilos. Foin, 14 à 16 fr. les 100 kilos. Paille, 7 à 8 fr. les 100 kilos.

LAINES

Montélimar (Drôme). — Laines en suint, 6,25 à 6,50 le kilo.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : nitrate de soude, les 100 kilos, 110 fr. ; sulfate ammoniaque, 115 à 120 fr. ; sulfate potasse, 83 à 85 fr. ; chlorure potassium, 58 à 60 fr. ; sylvinite riche, 21,50 à 22,50 ; sulfate cuivre cristaux, 182 à 187 fr. ; superphosphate minéral, 19,25 à 19,75, logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs chimiquem. pur, 61 fr. ; raffiné (trituré Candi), 58 fr. ; trituré garanti 97 o/o de soufre pur, 51 fr. ; canons, 59 fr. ; coulés en Candi, 56 fr. ; soufre brut, 35 fr.

Sulfate de cuivre 98 o/o en sacs : consommation, 185 fr. ; entrepôt, 185 fr.

Sulfate de fer, 95 o/o en sacs de 100 kilos, 20 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 19 Août 1923 au Samedi 25 Août 1923

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1923		1922		1923	1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche	»	»	23.0	11.0	»	»
Lundi	20 0	12.0	25.0	11.0	»	»
Mardi	23.0	13.0	27.0	15.0	»	»
Mercredi	24.0	12.0	24 0	15.0	97	»
Jeudi	22.0	7.0	22.0	9.0	»	»
Vendredi	25.0	15 0	22.0	13.0	4	2
Samedi	21.0	11.0	20.0	11.0	»	»
Total	1390.0	762.0	1328.0	714 0	124	103
Rochefort						
Dimanche	»	13.0	26.0	11.0	»	»
Lundi	22.0	14.0	28.0	14.0	»	»
Mardi	»	11.0	34.0	18.0	»	»
Mercredi	»	12.0	24.0	17.0	2	»
Jeudi	22.0	11.0	20.0	9.0	»	2
Vendredi	28.0	17.0	19.0	16.0	2	2
Samedi	22.0	13.0	21.0	14.0	2	2
Total	600.0	646.0	1340 0	749 0	49	63
Clermont-Ferrand						
Dimanche	25.0	14.0	26.0	12.0	»	»
Lundi	28.0	8.0	24.0	10.0	»	»
Mardi	26.0	11.0	»	»	»	»
Mercredi	36.0	17.0	»	»	1	»
Jeudi	21.0	6.0	21.0	12.0	2	
Vendredi	29.0	15.0	22.0	8.0	97	»
Samedi	»	»	24.0	7.0	»	»
Total	1409.0	582.0	1172.0	503 0	103	56
Bordeaux						
Dimanche	23.0	13.0	»	»	»	»
Lundi	23.0	10.0	»	»	»	»
Mardi	27.0	10.0	»	»	»	»
Mercredi	27.0	15.0	24.0	15.0	7	»
Jeudi	24.0	6.0	22.0	13.0	»	3
Vendredi	31.0	19.0	»	12.0	97	22
Samedi	23.0	11.0	»	»	18	»
Total	1638.0	784 0	965 0	446 0	228	58
Toulouse						
Dimanche	28.0	17.0	29.0	10.0	»	»
Lundi	27.0	11.0	»	»	»	»
Mardi	32.0	13.0	30.0	13.0	»	»
Mercredi	40.0	»	26.0	15.0	»	»
Jeudi	»	13.0	26.0	16.0	97	»
Vendredi	»	»	26.0	14.0	»	»
Samedi	25.0	15.0	27.0	14.0	2	»
Total	1615 0	924 0	1466 0	711 0	117	34
Perpignan						
Dimanche	31.0	19.0	32.0	18 0	»	»
Lundi	29.0	16.0	»	»	»	»
Mardi	33 0	17.0	21.0	20 0	»	9
Mercredi	29.0	»	29.0	18.0	»	1
Jeudi	31.0	12.0	23.0	20.0	2	»
Vendredi	28.0	»	27.0	18.0	»	»
Samedi	»	»	30.0	19.0	»	»
Total	1673 0	1000 0	1551.0	978 0	5	33

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1923		1922		1923	1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	964.9	428.2	1264.7	576.8	24.0	111.7
Besançon						
Dimanche	22.0	12.0	21.0	10.0	»	»
Lundi	22.0	12.0	24.0	12 0	»	»
Mardi	24.0	12.0	30.0	16.0	»	»
Mercredi	32.0	16.0	26.0	15.0	1	16
Jeudi	21.0	10.0	17.0	7.0	5	17
Vendredi	24.0	15.0	19.0	9.0	»	1
Samedi	20.0	13.0	20.0	11.0	18	3
Total	1568 0	801 0	1408 0	690.0	50	209
Lyon						
Dimanche	30.0	16.0	25.0	11.0	»	»
Lundi	24.0	10.0	25.0	11.0	»	»
Mardi	31.0	11.0	31.0	15.0	»	1
Mercredi	34.0	18.0	27.0	15.0	22	»
Jeudi	22.0	12.0	22.0	12.0	3	3
Vendredi	27.0	19.0	20.0	6.0	»	»
Samedi	22.0	12.0	26.0	10.0	27	»
Total	1654 0	857.0	1442.0	721.0	155	140
Marseille						
Dimanche	»	19.0	30.0	15.0	»	»
Lundi	»	17.0	30.0	16.0	»	»
Mardi	31.0	14.0	28.0	16.0	»	»
Mercredi	»	21.0	28.0	17.0	»	1
Jeudi	30.0	17.0	22.0	18.0	1	»
Vendredi	32.0	»	27.0	15 0	»	»
Samedi	»	18.0	31.0	19.0	2	»
Total	1318 0	902 0	1446 0	766 0	40	5
Montpellier						
Dimanche	28 9	14.0	31 4	13 1	»	»
Lundi	31 9	14.0	26 7	15.9	»	0.5
Mardi	29.6	12 6	24 3	19 9	35.2	1.5
Mercredi	27.2	18 5	26.7	18 3	»	»
Jeudi	27 4	14.7	29.5	18 0	»	»
Vendredi	26 0	14 2	30.3	14 7	0.7	»
Samedi	25.7	16.7	31.0	16.4	»	»
Total	1997.3	1034 0	1765 8	912 3	43 8	17.2
Alger						
Dimanche	»	24.0	27.0	19.0	»	»
Lundi	34.0	23.0	27.0	18 0	»	»
Mardi	28.0	21.0	27.0	19.0	»	»
Mercredi	33.0	23.0	29.0	20.0	»	»
Jeudi	32.0	24.0	31.0	20.0	»	»
Vendredi	30.0	22.0	28.0	21.0	»	»
Samedi	29 0	22.0	26.0	21.0	»	»
Total	1705.0	1233 0	1744 0	1223 0	29	»

Observations. — Eté.